

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MTA - DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Nome: CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Código: MTA00026

Característica: CO - Comum Status: Ativa

Carga Horaria Total: 60h Estagio: 0h Teórica: 45h Prática: 15h

Período de vigência: 2º período de 2017

Conteúdo Programático:

DISCIPLINA: MTA-02026 - CONTROLE QUÍMICO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
PROFESSORES RESPONSÁVEIS: ELIANE MÁRSICO; SÉRGIO MANO; CARLOS CONTE

01-EMENTA

CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE QUALIDADE DO PONTO DE VISTA TECNOLÓGICO NAS FASES DE PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, DOS PRODUTOS SEMI-ELABORADOS E DOS PRODUTOS FINAIS, NO QUE TANGE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE INTERESSE DE INSPEÇÃO. LEGISLAÇÃO.

02-SISTEMA DE AVALIAÇÃO

- A) PROVA PARCIAL ROTINEIRA DE APROVEITAMENTO (PRA) = 10 PONTOS
- B) PROVA FINAL ROTINEIRA DE APROVEITAMENTO (PRA) = 10 PONTOS
- C) MÉDIA DAS NOTAS DAS PROVAS ROTINEIRAS DE APROVEITAMENTO (PRA)

03 - PROGRAMA DIDÁTICO

APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA / ORIGEM, IMPORTÂNCIA, OBJETIVOS; CLASSIFICAÇÃO DAS TÉCNICAS. APRESENTAÇÃO DO LABORATÓRIO - DEMONSTRAÇÃO GRAVIMETRIA E VOLUMETRIA

NORMAS DE CONSTRUÇÃO E SEGURANÇA DE LABORATÓRIO

DETERMINAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA E CINZAS

ESTRUTURA, ALTERAÇÕES E DETERMINAÇÃO DE GLICÍDIOS. PROCEDIMENTOS ANALÍTICOS PARA DETERMINAÇÃO DE GLICÍDIOS

ESTRUTURA E ALTERAÇÕES DE PROTEÍNAS. PROCEDIMENTOS ANALÍTICOS PARA DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS

ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO E ALTERAÇÕES DE LIPÍDIOS. PROCEDIMENTOS ANALÍTICOS PARA DETERMINAÇÃO DE LIPÍDIOS

1ª VERIFICAÇÃO

CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE CARNE -IN NATURA- E PESCADO -IN NATURA- (FRESCO, RESFRIADO E CONGELADO)

Gerado em: 26/09/2018 - 14:44

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE CARNE INDUSTRIALIZADA
CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE PESCADO INDUSTRIALIZADO
CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE MEL
CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO DE SUBPRODUTOS LÁCTEOS
CONTROLE QUÍMICO DE ÁGUA
CONTAMINANTES QUÍMICOS EM ALIMENTOS
TÉCNICAS INSTRUMENTAIS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS
2ª VERIFICAÇÃO
VS

Ementa:

CONTROLE DA QUALIDADE DO PONTO DE VISTA TECNOLÓGICO NAS FASES DE PROCESSAMENTO, ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, DOS PRODUTOS SEMI-ELABORADOS E DOS PRODUTOS FINAIS, NO QUE TANGE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTROLE E INTERESSE DE INSPEÇÃO. LEGISLAÇÃO.

Bibliografia Básica:

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
ARAÚJO, JÚLIO M.A. QUÍMICA DE ALIMENTOS. TEORIA E PRÁTICA. VIÇOSA, 6ª ED. ED. UFV, 2015.
BOBBIO, FLORINDA O. & BOBBIO, PAULO, A. INTRODUÇÃO À QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, ED. VARELA, 2000.
CARVALHO, PAULO R. DE. BOAS PRÁTICAS QUÍMICAS EM BIOSSEGURANÇA. RIO DE JANEIRO, ED. INTERCIÊNCIA LTDA, 1999.
CECCHI, HELOÍSA MÁSCIA. FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS. CAMPINAS, ED. UNICAMP, 2003.
CHEFTEL, JEAN-CLAUDE; CHEFTEL, HENRI & BESANÇON, PIERRE. INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. VOL. I E II. ZARAGOZA, ED. ACRIBIA S.A., 1999.
LASZLO, HERTA; BASSO, LÍDIA M. & COELHO, CLÁUDIA M. DE L. QUÍMICA DE ALIMENTOS. ALTERAÇÃO DOS COMPONENTES ORGÂNICOS. SÃO PAULO, ED. NOBEL, 1986.

Bibliografia Complementar:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; OWEN, R FENNEMA. QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA. 4ª ED.2010.
ORDOÑEZ, J.A. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS VOL. I E II. MADRID, ED. SÍNTESIS, 1998.
STRYER L. BIOQUÍMICA. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA, 2004.

Gerado em: 26/09/2018 - 14:44

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

KOBLITZ, M.G.B. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E APLICAÇÕES PRÁTICAS. 1.ED. EDITORA GUANABARA KOOGAN, 2008.

AOAC. OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL, 19 TH EDITION, 2012. EDITOR: DOUTOR GEORGE W. LATIMER, JR.

Gerado em: 26/09/2018 - 14:44

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".